

APERÇU À L'INTENTION DE L'ENSEIGNANT

LE BOULANGER, MON COPAIN

CONTENU DU PROGRAMME

Les enfants découvrent les secrets de la fabrication du pain, cet aliment universel. En le faisant cuire, avant de le livrer dans les maisons du Village international, ils apprennent qu'il existe plusieurs sortes de farines et de pains, selon les pays. Ce programme donne aux élèves l'occasion de mettre en pratique leur capacité à mesurer et les bases de lecture qu'ils ont acquises.

NIVEAUX SCOLAIRES

ON DU PRÉSCOLAIRE À LA 2^E ANNÉE

QC DU PRÉSCOLAIRE AU 1^{ER} CYCLE DU PRIMAIRE

DURÉE ET FRÉQUENCE

- 45 minutes
- Fréquence : 10 h et 11 h 15

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE

Basés sur le principe de l'apprentissage par le jeu, ce programme permet aux élèves de découvrir par eux-mêmes des réalités qui les aideront à mieux comprendre les autres et leurs conditions de vie, et à saisir l'importance de la collaboration dans le travail.

GRÂCE A CE PROGRAMME, VOS ÉLÈVES :

- Saisir l'intérêt de l'écrit, en suivant une recette simple et des instructions sur des fiches.
- Faire appel à leurs compétences mathématiques en respectant les unités de mesure associées à la réalisation d'une recette.
- Comprendre des textes écrits simples en associant les symboles figurant sur les bons de commande à des lieux du Village international.
- Pratiquer la reconnaissance de similitudes en rangeant des objets par catégories.
- Se rendre compte qu'il faut collaborer avec les autres pour mener une tâche à bien.

APPROCHE D'ANIMATION

Le Musée canadien de l'histoire met tout en œuvre pour relater les récits des Canadiens par la présentation d'objets de collection porteurs de sens. Nos programmes scolaires favorisent la mise en place d'un environnement d'apprentissage créatif, au moyen d'activités touche-à-tout et d'exercices de réflexion, où les élèves pourront prendre des risques, poser des questions librement et participer sans craindre la critique. En facilitant la collaboration avec les pairs dans un esprit constructif ainsi que le respect des contributions de chacun, nous encourageons les élèves à établir des liens avec le passé et à faire appel à leur capacité d'évocation, pour ainsi apprendre en s'amusant!

ACTIVITÉS PRÉ-VISITE

Pour préparer votre classe à profiter au maximum de cette expérience pédagogique unique, nous vous suggérons les activités préparatoires suivantes :

- Parlez du pain avec les élèves : comment et où est-il fait? Les différentes sortes de pains, leur origine et leur emploi habituel. Si possible, montrez des images ou des exemples réels de tortilla, de pain pita, de baguette, etc., en indiquant, sur une carte du monde, le pays concerné. Discutez d'autres aliments universels comme les sushi du Japon ou les tacos du Mexique. Quels sont les ingrédients de base de ces aliments?
- Visitez une boulangerie, en faisant ressortir l'importance de la coopération. Souvent, les boulangeries distribuent des échantillons, ce qui rend la visite encore plus intéressante.



- Quelles sont les étapes à suivre pour produire un pain?
Aidez votre classe à mettre ces actions dans le bon ordre :
 1. Se procurer des grains de blé
 2. Aller au moulin
 3. Moudre le grain
 4. Moissonner le blé
 5. Arroser le jardin
 6. Mélanger les ingrédients
 7. Arracher les mauvaises herbes
 8. Suivre la recette
 9. Faire cuire le pain
 10. Manger le pain
 11. Semer les grains
- Réponse : 1, 11, 5, 7, 4, 2, 3, 8, 6, 9, 10.**

ACTIVITÉS POST-VISITE

Pour consolider les leçons qu'auront apprises vos élèves dans le cadre du programme du Musée, nous vous suggérons quelques activités de suivi :

Refaisons du pain! Après avoir rencontré le boulanger, peut-être les enfants auront-ils envie de refaire du pain pita. Profitez de l'occasion pour renforcer les notions de mesures (mathématiques) et la résolution de problèmes.

VOICI LA RECETTE :

- 1 c. à table (15 ml) de levure sèche
 - 1 c. à table (15 ml) de miel
 - 3/4 tasse (190 ml) d'eau tiède
 - 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
 - 2 tasses (500 ml — 230 g) de farine de blé entier
1. Préchauffer le four à gril.
 2. Dissoudre la levure dans le miel et l'eau. Laisser reposer une dizaine de minutes, jusqu'à ce que des bulles apparaissent.
 3. Ajouter le sel et la farine.
 4. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit consistante.
 5. Séparer la pâte en huit portions égales et former des boules.
 6. Aplatir chaque boule de pâte avec les mains.
 7. Poser les galettes sur une tôle et mettre au four sur la grille du centre.
 8. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré, puis retourner et faire dorer l'autre côté. Déguster chaud!

(Mille et une recettes santé, Ligue internationale La Leche)

LIENS RECOMMANDÉS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES

Le présent programme a été conçu pour enrichir le contenu des programmes d'études du Québec et de l'Ontario transmis en classe.

ON MATERNELLE : LANGUE

- Comprendre des mots simples écrits, en appliquant les stratégies de lecture élémentaires

ON MATERNELLE : MATHÉMATIQUES

- Reconnaître l'emploi des modèles

ON 1^{RE} ANNÉE : ÉTUDES SOCIALES

- La collectivité locale

ON 1^{RE} ANNÉE : LECTURE

ON 1^{RE} ANNÉE : MATHÉMATIQUES

ON 2^E ANNÉE : ÉTUDES SOCIALES

- Les communautés du monde

QC PRÉSCOLAIRE

- Compétence 1 : agir avec efficacité dans différents contextes sur le plan sensoriel et moteur
- Compétence 3 : interagir de façon harmonieuse avec les autres
- Compétence 5 : construire sa compréhension du monde

QC 1^{ER} CYCLE DU PRIMAIRE : LANGUES

- Compétence 1 : lire des textes variés

QC 1^{ER} CYCLE DU PRIMAIRE : UNIVERS SOCIAL

- Compétence 1 : bâtir sa propre représentation de l'espace, du temps et de la société

ÉVALUATION

Comme nous désirons nous assurer de l'utilité et de la pertinence de nos programmes auprès des élèves ainsi que par rapport aux programmes d'études, nous invitons tous les enseignants à nous transmettre une évaluation après la visite. Des formulaires d'évaluation vous seront remis sur place lors de l'activité et nous espérons que vous en profiterez pour nous fournir vos précieux commentaires relativement à votre expérience au Musée.

RÉSERVATIONS

Pour réserver, veuillez composer le 819-776-7014, ou par courriel, à l'adresse information@museedelhistoire.ca.

MUSÉE CANADIEN DE L'HISTOIRE

100, rue Laurier
Gatineau (Québec) K1A 0M8
Canada
museedelhistoire.ca/education